

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	
486050	Kaaskroketten 4st*	
	Croquettes au fromage 4pcs*	
	Cheese Croquettes 4pcs*	
	Merk / Marque :	St-Hubert
	Intrastat : 19022091	GTIN-code : 5425004896018

Netto gewicht - Poids net : **4 x 70g** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **14** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	2 °C	3 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	diepvries : -18°C koelkast : max 3°C		
Na opening Après ouverture	onmiddellijk verbruiken à utiliser immédiatement		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

- Nl:** TARWEbloem; kaas 17% (bevat MELK, EI-lysozyme); paneerbinding (water, TARWEzetmeel, SOJAbloem, zout, zuurteregelaar: E 526); margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad in wisselende verhoudingen), water, emulgatoren: E322 en E471, zout, weipoeder (MELK), voedingszuur: E330, aroma's, vitamines (vitamine A, vitamine D); paneermeel (TARWEbloem, zout, gist); MELK; water; culinaire room (room (MELK), water, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, MELK, lactose (MELK); Elgeel; kaasbinding (gedroogde aardappelen (bevat SULFIET), TARWEbloem, zout, gist, plantaardige eiwit en vezel (erwt), emulgator: E464, zout, kruiden en specerijen); antioxidantenmix (dextrose, zetmeel, antioxidant: E301 en E330, voedingszuur: E331); verdikkingsmiddel: E 461 en E 466
- Fr:** farine de blé ; fromage 17% (contient du LAIT, lysozyme d'OEUF) ; chapelure (eau, amidon de BLE, farine SOJA, sel, régulateur d'acidité : E 526) ; margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza en proportions variables), eau, émulsifiants : E322 et E471, sel, lactosérum en poudre (LAIT), acide alimentaire : E330, arômes, vitamines (vitamine A, vitamine D) ; chapelure (farine de BLE, sel, levure) ; LAIT ; eau ; crème culinaire (crème (LAIT), eau, lait écrémé en poudre, amidon modifié, LAIT, lactose (LAIT) ; jaune d'œuf ; liant pour fromage (pommes de terre séchées (contient du SULFIET), farine de BLE, sel, levure, protéines et fibres végétales (pois), émulsifiant : E464, sel, herbes et épices) ; mélange d'antioxydants (dextrose, amidon, antioxydant : E301 et E330, acide alimentaire : E331) ; épaississant : E 461 et E 466

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	+	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	+	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	+
Soja	+	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	70	g
Energie	1275 kJ		893 kJ	
	305 kcal		214 kcal	
Vet / Matières grasses	17 g		11,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren	8,9 g		6,23 g	
dont acides gras saturés				
Koolhydraten / Glucides	27 g		18,9 g	
waarvan suikers	3,1 g		2,17 g	
dont sucres				
Vezels / Fibres			0 g	
Eiwitten / Protéines	11 g		7,7 g	
Natrium	0,388 g		0,2716 g	
Zout / Sel	0,97 g		0,679 g	

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		10 ⁸
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		
Listeria Monocytogenes		
Enterobacteriaceae		

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Frituren op 180°C gedurende ongeveer 5 minuten. (Bevroren : 8 minuten)
Na ontdooien niet terug invriezen

Préparation Faire frire à 180°C pendant environ 5 minutes. (Congeler : 8 minutes)
Ne pas congeler à nouveau après la décongélation

Geschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO

